

Äppel- och getostflarn med timjan och vit chokladcrème

30min

4 Portioner

Av recept.se Kategori [Efterrätt](#) 23 augusti, 2012 Tidning [mat & vänner](#)



Ingredienser

- 2 plattor smördeg
- 1 Ägg
- 2 äpplen - skivade
- 1 dl äppelmos
- 2 msk Florsocker
- 50 g getost
- 1 knippe timjan
- 200 g Vit choklad
- 200 g Färskost

Tillagning

30min

1. Kavla ut smördegen. Nagga degen med en gaffel, pensla med uppvispat ägg. Bred ut äppelmos i en tunn sträng i mitten av degen. Lägg på äppelskivor. Sikta över florsocker. Smula över getost. Grädda i ugn på 225° i omkring 8–10 minuter. Strö över plockade timjansblad.
2. Vit chokladcrème: Smält vit choklad i vattenbad. Vispa ihop med färskost.